

ТЕРМОУСТОЙВ КАКАОВ КРЕМ ЗА ПЕЧИВА



КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180870-A	КАКАОВ КРЕМ за печене	1000гр.	ТУК и ТУК	ТУК
	Вода	600 гр.		

НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме всичките продукти заедно в миксер до пълна хомогенизация оставяме сместа да узрее за 10мин. на стайна температура и ползваме. (вижте видео [ТУК](#))



ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел **МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!**



Обърнете се към
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904



СПЕСИФИКАЦИЯ

180870 какаофул

Състав: Захар, пълномаслено **мляко** на прах, обезмаслено какао на прах 10-12%, нишесте, растителни палмова мазнини, обезмаслено **мляко** на прах, корегиращ агент E401, E516, гликозен сироп, стабилизатори: E450iii, аромати, сол, млечни протеини.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	392KCAL (1637KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	3,8гр. 90гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	79,9гр. 69,7гр.
ПРОТЕИНИ	5,3гр.
ФИБРИ	4,6гр.

Приложение: термоустойчив пълнеж за кофичейкс, козунаци и всеки вид печиво.

Произведено в ЕЕ

НАЧИН НА РАБОТА

КАКАОФУЛ 1000гр.

ВОДА 600гр.

Хомогенизираме всичките продукти заедно в миксер до пълна хомогенизация и полсваме.
в зависимост от тестото

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Съхранение : На тъмно, сухо, чисто и проветриво място при температура 12-20С. На по-ниски температури има вероятност да се появят кристали от мазнини, които изчезват ако продуктът се климатизира на 20С. На по-високи температури може да се отдели малко количество олио отгоре. С добро разбъркване продуктът се хомогенизира отново.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



